

Irské hovězí v pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí maso 800 g
- Cibule 1 ks
- Pórek 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Celerová nať 1 hrst
- Česnek 3 stroužek
- Vývar 250 ml
- Tmavé pivo 150 ml
- Anglická slanina 200 g
- Houby 3 hrst
- Jíška 2 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Irsko

Postup:

Maso nakrájíme na tenké plátky, které orestujeme na pánvi v rozpáleném tuku z obou stran dohněda. Potom je dáme do hrnce, na pánvi opražíme kolečka pórků, mrkve, prolisovaný česnek a celerovou nať. Přidáme k masu, přilijeme vývar a pivo, osolíme, opepříme a vaříme na mírném ohni asi hodinu a půl. Potom maso vyjmeme a vývar scedíme. Zeleninu dáme pryč a maso spolu se scezeným vývarem dáme do čistého hrnce. Na pánvi osmahneme na kostičky nakrájenou slaninu a cibuli, přidáme houby a podusíme. Když se všechna voda vydusí, přidáme k masu. Vše chvíli povaříme, zahustíme jíškou a podle chuti dochutíme.

